

Grand Cru Millesime

ASSEMBLAGGIO:
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE:
Ambonnay, Montagne de
Reims

FERMENTAZIONE:
barriques di Borgogna
Dominique Laurent

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
96 mesi

DOSAGGIO:
1 g/l



E' forse uno degli champagne meno noti e conosciuti nella gamma di Egly-ouriet, determinato dal fatto che viene prodotto solo in annate che lo permettono e con un numero di bottiglie veramente limitato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

In questo champagne abbiamo un 70% di Pinot Nero e un 30% Cardonnay, vinificati separatamente seguendo sempre quello che per Francis è oramai una certezza, la catena del freddo.

Egly-Ouriet lavora sempre a basse temperature, a cominciare dall'uscita della pressa (Coquard a piatto inclinato), dove un particolare sistema raffredda immediatamente il mosto. Poi fermentazione in barrique di Borgogna, nuove per un 25%, e al termine dell'élevage (che si protrae fino al limite della vendemmia successiva), i vini vengono assemblati senza essere mai filtrati e poi tenuti in piccole cuvee di acciaio a soli 4°C fino all'imbottigliamento, che avviene in tarda primavera. Nel caso del Millésime, poi, la maturazione sui lieviti è molto lunga (circa 95/100 mesi sui lieviti) e, infine, il dosaggio molto basso, a soli 1 g/l.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Naso intenso, avvolgente e scuro, quasi a sembrare interamente fatto di Pinot Noir, ma evidentemente quel terzo di Chardonnay gioca dietro le quinte per dare finezza, freschezza e brillantezza a questo naso. Esprime un bellissimo frutto (mela rossa e prugna), arricchito da spunti di agrumi, di sottobosco e, soprattutto, una netta mineralità di craie. Ancor meglio la bocca: energica, perfettamente equilibrata tra materia e acidità, dalla grande progressione tridimensionale, quindi espansa sia in ampiezza, sia in profondità, poi tesa, succosa, con un lunghissimo finale avvolgente di netta matrice salina che sfocia in una grandissima sapidità. Senza contare la bellissima bollicina, fitta e sottile.